

# Pfeffersauce



## Zutaten

1/4 l Brühe  
30 g Butter  
40 g Mehl  
100 g Sahne  
1/4 TL Salz  
1/4 TL Kräuter der Provence  
2 TL grober Pfeffer

## Zubereitung

Alle Zutaten in den Mixtopf geben und 8 Minuten / 90°C / Stufe 1 kochen.  
Besonders lecker wird die Sauce, wenn du grünen Pfeffer verwendest.

Passt herrlich zu gefüllten Paprikaschoten, Fleischlaibchen und zum Grillen.